

ENTRANTES

Edamame

judías de soja al vapor con sésamo y un toque picante



4,00€

Kaki no Ponzu (1 uni.)

ostra con Ikura, picada de pepino, cebollino y salsa cítrica de wasabi

3,50€

Gyozas de pollo (5 uni.)



6,00€

Gyozas de gamba (5 uni.)

8,00€

Gyozas de verdura (5 uni.)

6,50€

Gyozas de maguro (5 uni.)

9,00€

Gyozas de shake (5 uni.)

7,50€

Tori no karage

pollo al estilo japonés con fino rebozado de fécula de patata

8,00€

Takoyaki (5 uni.)

bolas de pulpo y verduras, con mayonesa, salsa takoyaki y katsuobushi

10,90€

Sopa miso

miso, alga wakame deshidratada, tofu y cebollino

4,00€

Agedashi tofu

tofu rebozado con fécula de patata, verduras, bambú, sésamo

y alga nori con caldo dashi

9,50€

Wakame

alga wakame, tobiko y aceite de sésamo

7,50€

Wafu

zanahoria, remolacha, nabo, col, alga wakame, atún cocinado

con salsa de ostras y salsa secreta

12,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas”

TATAKI

Atún   



con salsa de pulpa de maracuyá, aire de fresa y sake

17,50€

Black Angus  

ternera Black Angus, tierra de remolacha, setas shimeji, crujiente de boniato y salsa Gyu Tataki

18,50€

UDON

Teriyaki Udon   

tallarines salteados con verduras y pollo teriyaki

10,50€

Niku Udon    

tallarines con caldo, verduras salteadas, ajo, soja y pluma ibérica

13,00€

Tsukimi Udon     

tallarines con caldo, verduras salteadas, ajo, soja y huevo escalfado

10,00€

Tanuki Udon    

tallarines con caldo, verduras salteadas y tenkatsu

9,00€

YAKISOBA

Vegan Yakisoba   

fideos de té verde, salteados con verduras y salsa yakisoba

11,50€

Ebi Yakisoba    

fideos salteados con verduras, langostinos y salsa yakisoba

13,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

BAO (2 uni.)



Cansalada

bao de cansalada con salsa Satay, pepino encurtido, tenkatsu, shiso y sésamo

13,00€

Pato

bao de magret de pato, con brotes, salsa de soja, sake, mantequilla de cilantro y aceite de trufa

14,00€

Atún

bao de tártar de atún con granny smith, salsa ponzu, wasabi y salicórnia

16,00€

Sukomi

bao de tártar de atún, anguila ahumada Roset, granny smith, salsa ponzu, wasabi y salicórnia

17,00€

Black

bao de bacalao Sorolla con tempura, mayonesa de yuzu, cebollino y salicórnia

15,00€

TEPPANYAKI

Tako

pata de pulpo con parmentier de patata morada, setas shimeji, crujiente de remolacha y aire de col lombarda

16,90€

Maguro no teriyaki

atún al estilo japonés, con mantequilla de cilantro y salsa teriyaki, acompañado de arroz

16,90€

Pollo teriyaki

con salsa teriyaki, verduras y salsa secreta

8,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

Unagi no teriyaki

anguila al estilo japonés, con mantequilla de cilantro y salsa teriyaki,

acompañado de arroz

16,90€

Ebi hotate

Langostinos y vieiras al estilo japonés, con salsa de mantequilla de cilantro,

sake, soja y aceite de trufa, acompañado de arroz y verduras

16,90€

Pluma ibérica

salteada con salsa de ostras y sake, con crujiente de fresa,

granny smith y shichimi

20,00€

Kamoyaki

magret de pato al estilo japonés, con mermelada de naranja,

salsa de mantequilla de cilantro, soja, sake y aceite de trufa

16,00€

Okonomiyaki ibérica

tortilla de harina típica japonesa con verduras, panceta, mayonesa,

salsa okonomiyaki y katsuobushi



11,00€

Okonomiyaki vegetariana

tortilla de harina típica japonesa con verduras y salsa okonomiyaki

10,00€

TEMPURA

Yasai

verdura de temporada

11,50€

Ebi

langostinos

17,50€

Mori

verduras, langostinos y pescado blanco

16,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

SUSHI

TEMAKIS (1 uni.)



Maguro

atún

8,50€

Spicy Maguro

atún picante

8,50€

Shake

salmón

7,00€

Ebi avocado

langostino y aguacate

7,50€

Yasai

pepino y aguacate

5,50€

HOSOMAKIS (6 uni.)



Kappa

pepino

5,50€

Shake

salmón

7,50€

Tekka

atún

8,50€

Unagi

anguila

8,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

Avocado

aguacate

7,00€

Oshinko



nabo encurtido

5,50€

NIGIRIS (2 uni.)



Maguro



tonyina

6,50€

Maguro zuke



atún marinado

6,50€

Shake



salmó

5,00€

Shake zuke



salmón marinado

5,00€

Hamachi



pez limón

5,50€

Ebi



langostino

5,50€

Hotate



vieria

6,00€

Sukomi



pez mantequilla

5,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

Pescado de lonja  5,50€

Smoked Unagi   

anguila ahumada 7,50€

Unagi kabayaki   

anguila 7,50€

Combinado de nigiris   

(7 uni.)

GUNKAN  (2 uni.) 

Shutoro  

ventresca de atún 8,50€

Smoked unagi   

anguila ahumada Roset 8,50€

Tobiko 

huevas de pez volador 7,00€

Ikura 

huevas de salmón 7,00€

SASHIMI  (9 uni.)

Maguro  

atún 18,00€

Shake 

salmón 13,00€



Hamachi

pez limón

14,00€

Hotate

vieira

15,00€

Pescado de lonja

12,00€

Mori

variado de 21 uni.

35,00€

Shake/Maguro

variado de salmón y atún

16,50€

USUZUKURI *Novedad*

(corte fino de pescado)

Shake

salmón

16,00€

Hamachi

pez limón

17,00€

Pescado de lonja

18,00€



SUSHI VARIADO

“puede contener gluten ”

COMBINADO 1

3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris

22,00€

COMBINADO 2

8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris

26,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio













cacahuete



crustáceos


































lácteos

COMBINADO 3  	6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris	31,00€
COMBINADO 4  	6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris	33,00€
COMBINADO 5  	9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris	45,00€
COMBINADO atún Balfegó  	(10 uni.)	24,00€
COMBINADO Shake/Maguro  	atún y salmón (16 uni.)	28,00€

URAMAKIS

Dragon roll    	langostino rebozado i queso crema, cubierto con aguacate, salsa de anguila y tobiko	13,50€
Unagi roll    	anguila y pepino, cubierto de aguacate y salsa de anguila	13,50€
Spicy salmon roll  	salmón y pepino, salsa picante de mango, shiso y miel	12,50€
Spicy tuna roll  	atún, pepino, salsa picante y cebolla frita	13,00€
Rainbow roll    	carne de cangrejo, aguacate y mayonesa, cubierto de salmón, atún y aguacate	14,50€



Vegetal roll  	espárrago, pepino, aguacate, kanpyo, queso crema y cebolla frita	11,50€
Skin roll   	salmón, piel de salmón asada, aguacate y mayonesa	11,00€
Vegan roll 	verdura de temporada en tempura	10,50€
California roll    	carne de cangrejo snow, agua cate, mayonesa, tobiko y sésamo	13,00€
Sukomi roll    	salmón tempurizado y queso crema, cubierto con salmón flameado, mayonesa, tobiko y salsa de anguila	13,00€
Soft shell roll    	cangrejo de agua dulce en tempura, aguacate, tobiko y sésamo	13,00€
Piripiri (6 uni.)    	chumaki, langostino tempurizado, pepino y salsa agridulce	13,50€
Salmon prawn roll  	salmón, langostino cocido y pepino, cubierto con salmón y salsa de miel y mostaza	13,50€
Drakomi roll    	langostino en tempura, cubierto con salmón flameado, salsa de anguila y mayonesa tobiko	13,50€
Smoked unagi roll   	anguila ahumada Roset, langostino cocido y pepino, cubierto con jengibre y salsa de miel y mostaza	14,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos






lácteos

Maguro roll    

atún tempurizado, cubierto con atún y mayonesa trufada

16,00€

Crunchy roll (6 uni.)   

maki crujiente de salmón con tártar de aguacate

13,00€

Futomaki Sukomi 

a elección del chef (preguntar por los alérgenos)

14,00€



POSTRES

Mochis 

6,50€

Tepan Ice  

crep relleno de helado de coco con frutos rojos salteados

7,50€

Yuzu No Cheesu  

cheesecake de yuzu

7,50€

Azuki No Kinico 

mousse de judía roja con chocolate de África

7,50€

Tofu No Coconatsu “vegano” 

mousse de crema de pistacho, coco y tofu, cubierto con espuma de mango,
avellanas, pistacho iraní tostado y crujiente de chocolate

8,50€

Helados 

6,50€

Kurimi  

cremoso de maracuyá

7,50€

Denki No  

helado de patata violeta con gelea de remolacha, crujiente de wayaba
y flor eléctrica

7,50€



BEBIDAS

CERVEZAS JAPONESAS

Kirin Ichiban caña 25 cl	2,70€
Kirin Ichiban caña 40 cl	4,50€
Asahi	4,20€
Sapporo	5,00€

CERVEZAS NACIONALES

Inedit	3,00€
Voll Damm	3,00€
Free Damm	2,70€
Radler	2,70€
Cerveza artesanal	4,20€
Cerveza belga	4,20€

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Refresco	2,50€
Agua Sukomi 70 cl	2,20€
Agua Sukomi con gas 70 cl	2,50€
Agua con gas Vichy 50 cl	3,00€

CAFÉS

Café	1,80€
Cortado	1,90€
Carajillo	2,20€
Café con leche	2,20€
Bombón	1'90€
Infusión	2,50€
Trifásico	2,30€

* 0,10€ con hielo

WHISKY Y LICORES

The Kurayoshi Pure Malta Whisky Sherry Cask <small>copa 3 cl</small>	11,00€
Teeda Rum Japanese Craft Rum <small>copa 3 cl</small>	9,00€
Etsu Japanese Handcrafted Gin <small>copa 3 cl</small>	7,00€
Umeshu <small>chupito</small>	4,00€

Para maridar los postres...

Chateau Cousteau Cadillac 2016 (Cadillac) <small>copa 6 cl</small>	4,50€
Nieport 10 Years Old <small>copa 6 cl</small>	6,00€